大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部	〒550 大阪市西区千代崎3-南-2-37	電話 大阪	06(586)1122
南部事業本部	〒590 堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺	0722(38)1131
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1-5	電話 和歌山	0734(31)2481
北東部事業本部	〒578 東大阪市稲葉2-3-17	電話 河内	0729(62)1131
北部事業所	〒569 高槻市藤の里町39-6	電話 高槻	0726(71)0361
奈良支社	〒631 奈良市学園北2-4-1	電話 奈良	0742(44)1111
兵庫事業本部	〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話 神戸	078(360)3100
姫路支社	〒670 姫路市神屋町4-8	電話 姫路	0792(85)2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6-57	電話 豊岡	0796(23)2221
京滋事業本部	〒600 京都市下京区中堂寺粟田町1	電話 京都	075(311)7381
滋賀支社	〒525 草津市西大路町5-34	電話 草津	0775(62)5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町12-11	電話 彦根	0749(22)3131
長浜営業センター	〒526 長浜市南呉服町3-4	電話 長浜	0749(62)7171
本社	〒541 大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪	06(202)2221

大阪ガス株式会社

⚠危険

ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

M12E-643A

コンビネーションレンジ〈電子コンベック〉

21-807型

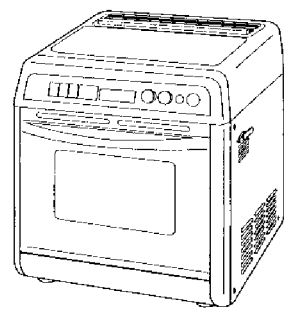
取扱説明書

形式の呼び　RMC-12E

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

- ご使用前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には、保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には本製品を触れさせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。

なお、ご不明な点があればお買求めの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。



大阪ガス

もくじ

- ●安全上のご注意 …… 1
- ●機能と特長 …… 9
- ●各部の名称を覚えましょう …… 10
- ●機器の設置 …… 15
- ●電子コンベックをお使いになる前に …… 17
- ●電子コンベックを使いましょう …… 23
- ●点検・お手入れをしましょう …… 31
- ●故障かな？と思ったら …… 33
- ●アフターサービスは？長期間使用しない場合は？ …… 35
- ●仕様 …… 36
- ●外形寸法 …… 37

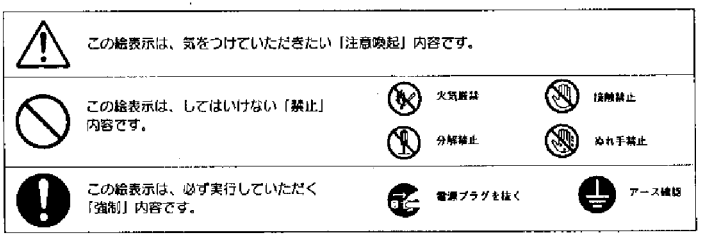
安全上のご注意

必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品の表示では、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠ 危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠ 警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

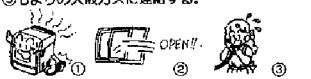
●絵表示には次のような意味があります。



⚠ 危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する。
①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
②窓やドアを開けガスを外へ出す。
③もよりの大阪ガスに連絡する。



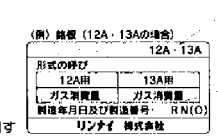
■修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理・改造はしない。
電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われた時はP.33を参照ください。

■排気口やすき間にピンや針金などの金属物、異物を入れない。
電波漏れや感電、ガス漏れや火災の原因となる恐れがあります。

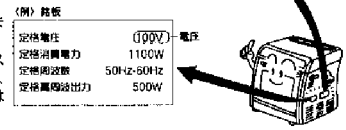
⚠ 警告

■必ず銘板に表示してあるガス（ガスグループ）を使用する。

■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する。

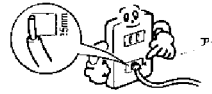


■使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する。
使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また故障の原因にもなります。
使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。
銘板は機器の右側面に貼ってあります。使用ガスがわからない場合はお買い求めになった販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガスにご相談ください。

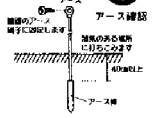


■アースは必ず取り付ける。
故障や漏電の時に感電する恐れがあります。

●アース端子付コンセントがある場合。
アース線先端の皮をむき芯線（銅線）をアース端子に固定します。



●アース端子付コンセントがない場合。
アース棒（別売）によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず販売店または電気工事店に依頼してください。



●湿気や水気のある場所でお使いになる場合。
必ず第3種接地工事（接地抵抗100Ω以下）をするよう法律で義務づけられています。必ず、販売店または電気工事店に依頼して取り付けてください。

① 湿気の多い場所
例 ●食堂（うどん屋さん、そば屋さんなど）のかま場。
●土間、コンクリート床の場所。
●酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵場など。
② 水気のある場所
例 ●魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所。
●水滴が飛散する場所。
●地下室のように水が湧出したり結露する場所。
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

■交流100V定格15Aのコンセントを単独で使う。

■交流100V定格15A以上の専用ブレーカー電源回路で使う。
他の機器と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。

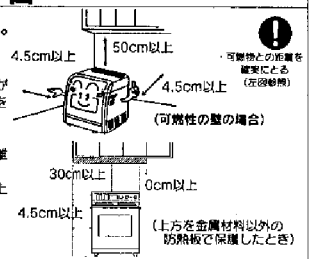
■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない。
感電や火災の原因となります。

安全上のご注意

⚠ 警告

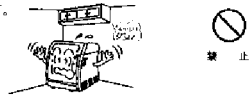
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す。

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。
可燃物の壁にステンレス板などを、直接取り付けた場合や、表面がステンレス板やタイルでも壁の内部が確認できない場合は、距離を確実に離してください。
熱伝導で長年の間に可燃物が炭化して火災の原因になります。
壁が不燃材料で仕上げられているときも、壁との間を4.5cm以上離してください。
上方が可燃物で防熱板（金属材料以外の不燃材料で厚さ3mm以上に限る）を設置されたときは、30cm以上離してください。
※防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガスにご相談ください。



■機器を設置した後、周辺の改造をしない。

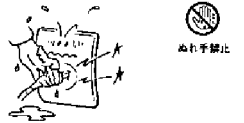
吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。



禁止

■ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。

感電やけがをすることがあります。



ぬれ手禁止

■燃えやすいものを近くに置かない
■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない。

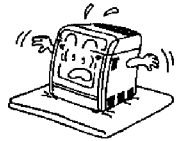
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジン・などの引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。

禁止

■燃えやすいものの上に置かない。

たたみ・じゅうたん・テーブルクロス・新聞紙などの上に置かないでください。
引火して火災の原因になります。

禁止



■電源プラグにほこりが付着していないか確認し、刃の根元までしっかり差し込む。

ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因となります。

ほこりをとる

■電源コードを加工したり無理な力を加えない。

電源コードを傷つけたり破損したり、加工したり無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。電源コードが破損し、火災、感電の原因となります。

禁止

⚠ 警告

■ガス用ゴム管以外は使わない。

ゴム管はガスソフトコードなどのガス用ゴム管（検査合格またはJISマークの入っているもの）を使用してください。

禁止

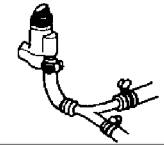
■古いゴム管は使わない。

ガス漏れの原因になります。古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなりますので、ときどき（6カ月に1回以上）点検し古い場合は取り替えてください。

禁止

■ゴム管の継ぎたし・二又分岐はしない。

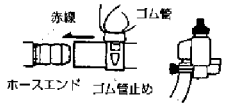
ガス漏れの原因や使用誤りなどの原因となり危険です。



禁止

■ゴム管は確実に接続。

ホースエンドの赤線まで差し込みゴム管止めで止める。ゴム管が抜けたりすると、ガス中毒やガス爆発の原因となります。



検収

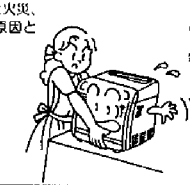
■調理中は機器から離れない。
■調理中は就寝や外出をしない。

火災、機器焼損の原因になります。
電話や来客の場合は、いったん止めてください。
調理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。

禁止

■調理中は機器を持ち運ばない。

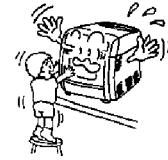
転倒すると火災、やけどの原因となります。



禁止

■幼いお子様にはさわらせない。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



禁止

■排気口をふさがない。

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因となります。

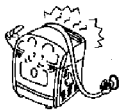
禁止

安全上のご注意

⚠ 警告

■電源コード・ゴム管は機器に触れたり、機器の下を通したり、排気口に近づけない。

使用時は機器の周囲が高温になり、コードの被覆やゴム管が破れて感電やガス漏れを起こすことがあります。



禁止

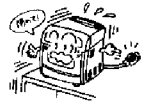
■使用後は必ず消火を確認し、就寝・外出時はガス栓を閉める。

ガス事故防止のため必ず行ってください。

ガス栓を閉める

■地震、火災、または使用中に異常を感じたときは、使用を中止する。

とりけしキーを押し運転を止めてから、ガス栓を閉じ、電源プラグを抜いてください。



使用を中止する

■庫内の食品が燃え出したときは、使用を中止する。

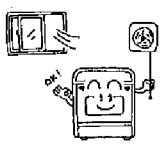
1.オーブン扉は開けないでください。
2.とりけしキーを押し運転を止めてから、ガス栓を閉じ、電源プラグを抜いてください。
3.製品から周囲の燃えやすいものを遠ざけ、調火するのを待ちましょう。鎮火しないときは、水が消火器で消火してください。
4.そのまま使用せず、点検を依頼してください。

使用を中止する

⚠ 注意

■使用中は換気する。

一般化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式給湯器及びふろがまを使用している場合は換気扇を回さないで窓をあけて換気をしてください。
換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。



換気扇を回す窓をあける

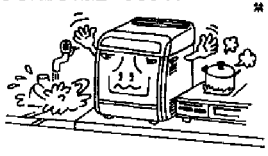
■調理以外に使わない。

衣類の乾燥などをしない。
火災や機器焼損の原因になります。

禁止

■水のかかるところや火気の近くでは使用しない。

感電や漏電の原因になります。



禁止

■機器の上にものを置かない。

加熱されて焦げたり、熱変形したりすることがあります。
水の入ったものが倒れたりすると漏電や感電の原因となります。

禁止

⚠ 注意

■庫内に不要なものがないことを確かめる。

オーブン庫内に食品以外や心きんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

確認

■オーブン扉にものをはさんだまま使用しない。

電波漏れによる障害が起きることがあります。
また、熱気漏れによって操作部などが熱変形することがあります。

禁止

■庫内が汚れたまま使わない。

食品や肉汁などで汚れたままの庫内や、オーブン皿に脂がたまったまま使用しないでください。
脂が燃えて発煙や火災の原因になります。

禁止

■扉に無理な力を加えない。

開いた扉に乗ったり、強い力を加えたりしないでください。けがをする恐れがあります。
また、扉が変形して閉まらなくなり、電波漏れや熱気漏れの原因になります。

禁止

■指定以外の調理器具は使わない。

調理器具は、付属品及び指定のものを使用してください。
調理器具が燃えたり破損することがあります。

禁止

■オーブン皿・網の出し入れは、付属のオーブン皿取っ手以外を使わない。

ぬれふきんなどで持つと、やけどをすることがあります。

禁止

■調理物の出し入れ時オーブン扉、ガラスなどに触れない。

オーブン使用時、オーブン庫内などは高温となります。調理物を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。やけどをすることがあります。

接触禁止

■使用中や終了直後は、庫内・オーブン扉やその周辺に触れない。

使用中や使用直後は、操作部・取っ手以外は、高温です。
特に排気口からは高温の排気が出ますので、注意してください。

接触禁止

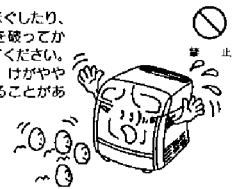
安全上のご注意

安全上のご注意

⚠ 注意

■電子レンジで卵の調理をしない。

卵を割りほぐしたり、黄味の膜を破ってから加熱してください。破裂して、けがややけどをすることがあります。

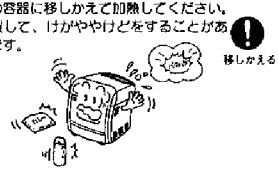


■殻つき食品は割れめを入れる。

木の実（ぎんなん・栗など）は殻をとるか割れ目を入れてください。破裂してけがややけどをすることがあります。

■ビン詰めされた食品は別容器に移しかえる。

ビン詰めされた食品は、フタをはずすか別の容器に移しかえて加熱してください。破裂して、けがややけどをすることがあります。



■食品は袋から出す。

食品は必ず袋から出して加熱してください。破裂して、けがややけどをすることがあります。脱酸素剤が入っていると発火する恐れがあります。

■乳幼児のミルクなどをあたためるときは、仕上がり温度を確認する。

部分的に高温になっていることがあります。かき回して、温度を確認してください。やけどをすることがあります。

確認

■飲み物をあたためるときは、加熱しすぎない。

遅れて沸騰し、噴き出すことがあるため、やけどをすることがあります。

禁止

■ラップをはずすときは、蒸気に注意する。

蒸気が一気にでますので、ゆっくりはずしてください。やけどをすることがあります。

■電源プラグを抜くときは、電源コードだけをひっぱらない。

電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。

⚠ 注意

■お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体がさめてから行う。

■オーブン庫内や本体内部をお手入れするときは、ガス栓を閉め、けがをしないように手袋などをはめて行う。

突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。

■長時間ご使用にならないときはガス栓を閉め、電源プラグをコンセントから抜く。

絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

■車両・船舶での使用はしない。

使用中に機器が傾いたりして火災やけどの原因になります。

禁止

お願い

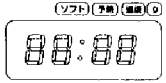
- ●オーブン扉ガラスに水をかけたり、衝撃を加えたり、傷をつけたりしないでください。
  ガラスが割れて、けがややけどをすることがあります。
- ●オーブン皿などの付属品はオーブン料理以外に使用しないでください。
  直火にかけたりすると、変形の原因になります。
- ●雷時には機器の使用を中止し、電源プラグを抜いてください。
  雷による一時的な過電流で電子部品を破損することがあります。
- ●オーブン使用時、燃焼表示の点灯・消灯で点火・消火を確認してください。
- ●停電時はガス栓を閉じてください。
  停電時は全ての動作を停止します。
  機器の安全装置が働いて生ガスが出ることはありませんが、ガス栓は閉じておいてください。停電が回復しても表示部は無表示のままです。

機能と特長

■大型蛍光管によるデジタル表示

11

時刻合わせ、タイマー合わせ、温度調節はつまみを回すだけの簡単設定。
見やすい、大型蛍光管によるデジタル表示でお知らせします。コンベック、コンビ使用中の庫内温度はキーを再度押すことでお知らせします。



■調理に合わせて調理選択もOK

23

●コンベック調理
熱風循環式でオーブン皿を2段使っての大量調理もできます。また、異なるメニューも一度に調理でき、気になる移り香もほとんどありません。

●電子レンジ調理
電波で食品を加熱。温め直しもスピーディに。
調理に合わせて強（500W）/弱（200W）の切り替えが可能です。

●コンビ調理
電波が料理の内側から、ガスの熱風が外側からこんがりと焼き上げます。
これまで時間のかかった調理や、火の通りにくいものなどもこんがりスピーディに焼き上げられます。

■フェザータッチの採用

23

コンベック、電子レンジ、コンビ、予熱操作は軽く触れるだけのフェザータッチ式を採用しました。操作手順をサインが自動的に表示してくれるネクストサイン表示でスピーディに調理をスタートしていただけます。

■イースト発酵機能

13

庫内をパン生地の発酵に適した温度（35℃、40℃、45℃）を選ぶことができますので、パンづくりのイーストの発酵も簡単にできます。
発酵温度について
35℃　通常の発酵に使用します。
※クロワッサン等バターを多く含むパン生地を発酵させる場合はバターが溶けやすいので35℃で発酵させてください。
40℃　こねあげた生地温度が低い場合に適します。
45℃　冷蔵庫でねかせたパン生地を速く発酵させたい場合に適します。

■解凍機能

28

グラムセット方式の採用により、食品の解凍が確実に行えます。

■予熱機能

23

予熱を必要とするコンベック調理にも予熱モードの採用で、自動的に庫内の温度を設定温度に予熱します。予熱完了もブザーと大型表示部でお知らせします。

■コンビニ機能

14

市販の冷凍食品をガスの火力と電子レンジの同時加熱により、スピーディに解凍調理することができます。

■始めの位置で止まるターンテーブル

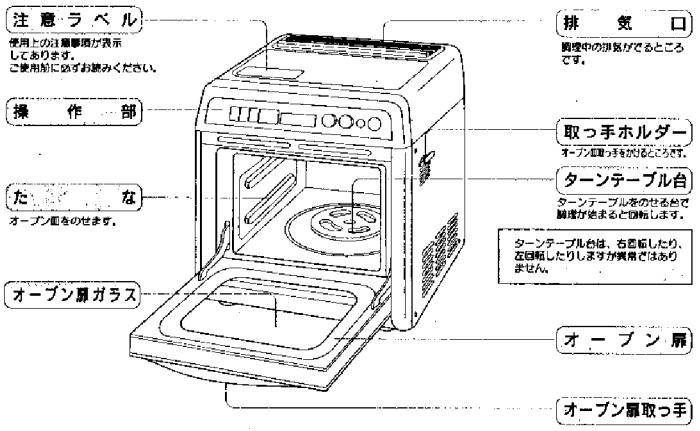
13

調理終了時、ターンテーブルがスタート時の位置で停止しますので、容器や食品の取り出しが容易にできます。

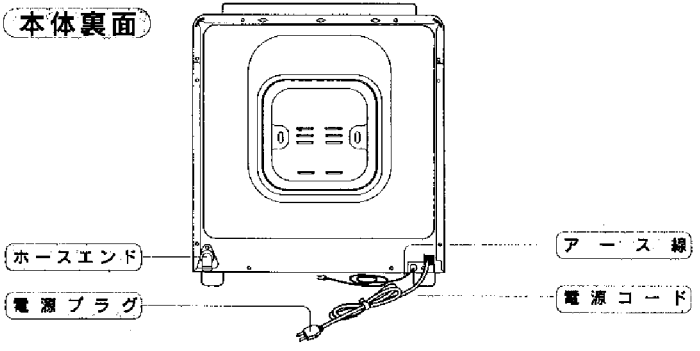
内の数字は主な説明のあるページを示します。

各部の名称を覚えましょう

外観

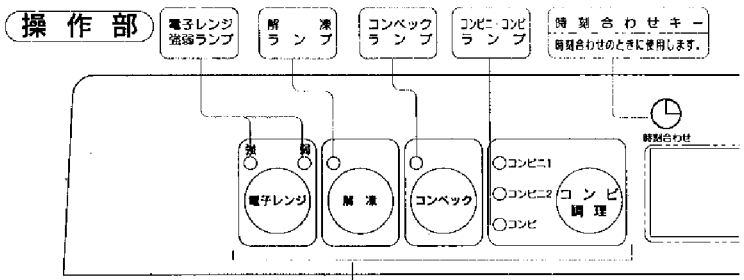


本体裏面



各部の名称を覚えましょう

■電子コンベック表示・操作部の名称を覚えましょう。

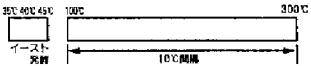


調理選択キー			
電子レンジキー	解凍キー	コンベックキー	コンビ調理キー
電子レンジ加熱時に押します。 1度押し……強(500W) 2度押し……弱(200W) に切り替わります。	生ものの解凍調理時に押します。 重量(g)でセットします。	コンベック調理時に押します。 1度押し……予熱なし 2度押し……予熱 3度押し…ソフト仕上げ に切り替わります。	同時加熱調理時に押します。 1度押し……コンビ1 2度押し……コンビ2 3度押し……コンビ に切り替わります。

■電子コンベック操作部のはたらきを覚えましょう。

温度調節つまみ

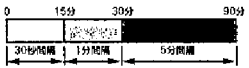
このつまみで、コンベック、コンビの庫内温度を設定します。
設定できる温度範囲は下図のとおりです。
表示管を見ながら庫内温度を設定します。



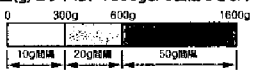
時間・重さ(g)合わせつまみ

このつまみで、時刻合わせや調理時間のセット、「解凍」の重量(g)のセットに使います。
電子レンジ強の調理時間は、30分まで設定できます。

電子レンジ弱、コンベック、コンビの調理時間は、90分まで設定できます。



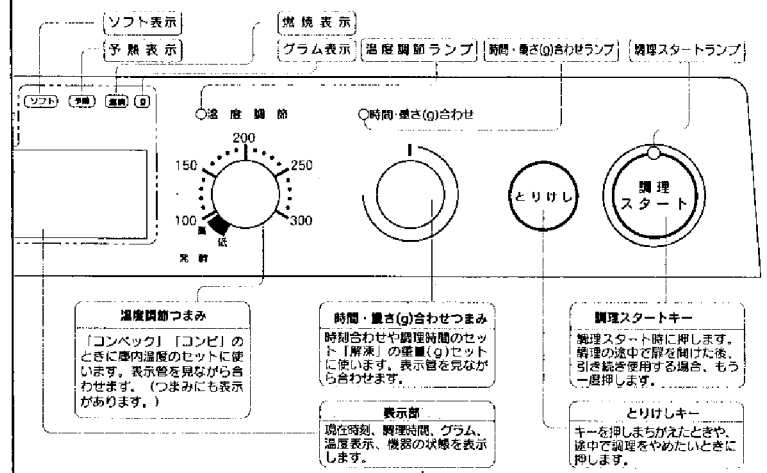
解凍の重量(g)セットは、1600gまで設定できます。



ブザーの種類

この機器は、各操作、状態によって、5種類のブザーでお知らせします。

ブザーの種類	操作・状態
「ピッ」	調理選択キー、調理スタートキーなど、各キーを押したとき
「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」	予熱完了のお知らせ
「ピー」	調理完了のお知らせ
「ピー、ピー、ピー、ピー、ピー」	ガスが点火しなかったとき
「ピピッ、ピピッ、ピピッ」	発酵、解凍で庫内温度が高いとき

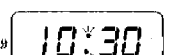


表示部

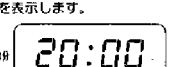
1.時刻・調理時間・グラム表示

調理中は残り時間を表示し、ふだんは現在の時刻を表示します。
時刻設定をしていないときは無表示です。

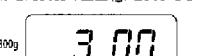
●時刻表示
コロンが点滅して時計として動作していることを表示します。



●調理時間表示
セットした調理時間を表示します。



●グラム表示
「解凍」のとき合わせた食品の重量(g)を表示します。



2.温度目盛

●温度調節つまみで合わせます
温度調節つまみで温度を設定しているときは表示部に設定温度が表示されます。

3.状態表示

●燃焼表示
コンベック調理、コンビ調理時においてバーナーが燃焼しているとき点灯します。
設定温度に達すると表示が消えその後温度調節に合わせて、ついたり消えたりします。

●予熱表示
予熱設定時は"予熱"が点灯します。
予熱完了時には"予熱"が点滅します。

●ソフト表示
コンベック調理時において、ソフト仕上げのとき点灯します。ソフト仕上げは乾燥防止用としてお好みに合わせて使います。

各部の名称を覚えましょう

イースト発酵機能

庫内をイーストの発酵に最適な温度に維持します。(35℃、40℃、45℃を選択できます。)

庫内温度が高いと、バーナーに点火しないことがあります。この場合はファンも停止します。
夏期など室温が30℃以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。

始めの位置で止まるターンテーブル

調理終了時、ターンテーブルがスタート時の位置で停止しますので、容器や食品を簡単に取り出せます。

調理終了前にターンテーブルが停止することがあります。これは最初に食品をおいた位置で止まる様にするためのものです。異常ではありません。調理の途中で、とりけしキーを押したり、オーブン扉を閉けた場合はその時点の位置で止まります。

リピート機能

(コンベック調理・コンビ調理)

同じ調理を繰り返し何度もする場合、前回使用した調理選択キーを押すだけで前の「時間」「温度」が設定されます。

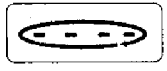
ただし前回の調理終了後30分以上経過した場合、リピート機能は解除されます。

高温使用注意の表示

「発酵」「解凍」で調理するとき、庫内温度が高い場合(約60℃以上)、表示部の点滅とブザーでお知らせします。

強制冷却運転の表示

高温使用注意の表示になった場合、オーブン扉をいったん開け、食品を取り出した後、扉を閉め、「調理スタート」キーを押すと、ファンが回り庫内を強制冷却します。表示部の「ー」が動き冷却している状態を示します。
冷却の終了は庫内の温度が約40℃以下になったときブザーでお知らせしファンが止まります。



コンビニ機能

市販の冷凍食品をガスの火力と電子レンジの同時加熱により、スピーディに解凍調理できます。冷凍食品の種類によってコンビニ1、コンビニ2を使い分けて使用します。

コンビニ1	「コンビ」キーを1度押します。
●オーブントースターで調理できる市販の冷凍フライ・冷凍食品・常温グラタン ●市販の冷蔵お弁当食品 など調理するときに使います。	

コンビニ2	「コンビ」キーを2度押します。
●オーブントースターで調理できる市販の冷凍グラタン ●電子レンジで調理できる市販の冷凍フライ・冷凍焼きおにぎり など調理するときに使います。	

・フライパンや鍋だけで調理する市販の冷凍食品(ピラフ・シュウマイ・ピザ)などは調理できません。
・ピラフ・シュウマイは電子レンジで、ピザはコンベックで調理してください。

●コンビニ1では調理時間が3分00秒、コンビニ2では7分00秒に自動設定されています。「時間・重さ(g)合わせ」つまみで時間調節ができます。

●コンビニ1、コンビニ2の庫内温度は自動設定されています。温度設定の変更はできません。

●調理時間の目安
・オーブントースターで調理するものの場合
オーブントースターの調理時間のおおよそ半分程度
・電子レンジで調理するものの場合
電子レンジの調理時間と同程度
(調理する種類・分量によって調理時間が変わります。様子をみながらお好みの時間で加熱してください。)

●食品を置くときはターンテーブルに直接置くか、クッキングシートまたはオーブン専用のシートを使用してください。(アルミ箔、ラップは使用できません)

●使用できる容器は、「使える容器・使えない容器」(P19、P20)のコンビネーション調理を参考にしてください。

●アルミ容器に入ったグラタン等はオーブン専用シートの上に並べて調理してください。火花がとんだ場合は途中で止め、配置を変えるか個数を変えて再び注意しながら調理してください。

機器の設置

設置前の準備と確認

■開梱しましたら次の項目を確認してください。
- ●機器外観の異常がないか確認してください。
- ●輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取除いてください。
- ●付属品の確認をしてください。

⚠警告
- ■銘板のガス（ガスグループ）と使用ガスが一致しているか確認する。
- ■銘板の電圧が使用電源と一致しているか確認する。

設置場所および周囲の防火措置

■設置につきましては次の項目に注意してください。

⚠警告

■機器と壁の間はあける。
- ●機器と上方の天井などの可燃物との間は、50cm以上離してください。
- ●上方が可燃物で防熱板（金属材料以外の不燃材で厚さ3mm以上に限る）がある場合は、30cm以上離してください。
- ●機器と側壁および後壁との間は、4.5cm以上離してください。
- ●壁が不燃材料で仕上げられていても、壁との間は4.5cm以上離してください。
- ●機器のまわりに隙間があっても、5面で囲まれているところには設置しないでください。

⚠注意

■安定性のよい丈夫で水平な所に設置する。
■幼児の手の届かない所に設置する。
■棚の下など落下物の危険のある所は避ける。

禁止
■強い風の吹込む所には設置しない。
■湯沸器の下には設置しない。

ゴム管の接続

■ゴム管の接続をする時は次の項目に注意してください。

⚠注意

禁止
■ガス用ゴム管以外は使用しない。
■古いゴム管は使用しない。
■ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない。
■ゴム管は機器に触れたり、機器の下を通したり、排気口に近づけたりしない。

⚠警告

■ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込み、ゴム管止めで止める。
■ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する。

部品の確認と取り付け

■ターンテーブル台を正しくセットする。

部品箱の中からターンテーブル台を取り出し庫内のターンテーブル軸に差し込んでください。
そして、軽く回してかみあっているか確かめてください。

付属品

同梱の付属品

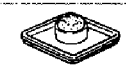
オーブン皿(2枚)　網(2枚)　ターンテーブル(1枚)　オーブン皿取っ手(1個)　クックブック(1冊)　コンビニ調理用ブック（1冊）

付属品のはたらき

付属のクックブックを参考に使い分けてください。

コンベック調理

ターンテーブル


オーブン皿

オーブン皿・網

お願い
- ●オーブン皿はから焼きしないでください。ひずむ場合があります。
- ●どの組み合わせでも二段同時に使えます。（オーブン皿下段とターンテーブルは同時に使えません。）
- ●網を使用する場合は、たなの下段にオーブン皿を入れてください。

電子レンジ調理　解凍

ターンテーブル
（注意）オーブン皿との二段使用はできません。

コンビニ調理　コンビ

ターンテーブル
（注意）オーブン皿との二段使用はできません。

熱いオーブン皿・網・ターンテーブルを出し入れするときは、付属のオーブン皿取っ手をオーブン皿等の端面中央にくいこませ、静かに取扱ってください。

電子コンベックをお使いになる前に

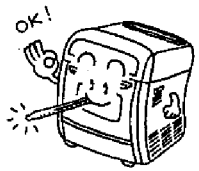
コンベック調理

予熱について

あらかじめ庫内を予熱して、調理温度を上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。クックブックを見て調理してください。

予熱時間の目安は、おおよそ下表のようになります。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	3~4分
200	約200℃	4~5分
250	約250℃	6~7分
300	約300℃	9~10分



調理中の扉開閉はひかえめに

調理中に何度も扉を開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。
調理中の食品にタレを塗るときなどは、庫内から取り出した後、すぐ扉を閉めてからぬり再び庫内に入れるようにしてください。

調理後はすぐに取り出す

できあがった食品をを長く庫内に入れておくと、でき立ての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

お願い

- ●燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。
- ●電源プラグをコンセントから抜いて消火しないでください。
- ●オーブン皿・ターンテーブル皿は急冷しないでください。
- ●イースト発酵は庫内を十分冷やしてからご使用ください。
- ●オーブン扉ガラスに水をかけないでください。

⚠ 注意

■使用中や使用直後は、庫内・オーブン扉やその周辺にふれない。
操作部、取っ手以外は高温ですのでやけどに注意してください。
■オーブン皿・網の出し入れは、付属のオーブン皿取っ手以外は使わない。
禁止 ぬれふきんなどで持つと、やけどをすることがあります。

電子レンジ調理

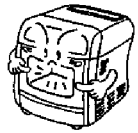
⚠ 注意

■卵は、割りほぐして、加熱する。
■殻つき食品は割れ目をいれて、加熱する。
■ビン詰めされた食品はフタを外して、加熱する。
■袋に入った食品は袋から出して、加熱する。
■乳幼児のミルクなどをあたためるときは、仕上がり温度を確認する。
■飲み物をあたためるときは、容器の扱いに注意する。
■ラップをはずすときは、蒸気に注意する。

お願い

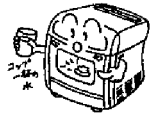
食品を入れずに作動させないで

●からだきをさせないでください。
からだきしますと、火花が飛び、故障の原因になります。



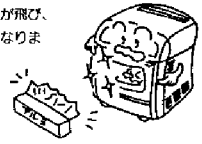
少量の食品は気をつけて

●少量の食品（しゅうまい1個など）や乾燥したもの（塩干物など）を長時間加熱しないでください。
加熱するときは、水を入れたコップを庫内に入れてください。
長時間加熱しますと、焦げたり燃えたりすることがあります。



金属物が庫内壁にふれないように

●アルミ箔などの金属がオーブン扉や庫内壁面に触れないようにしてください。
●金串は絶対に使用しないでください。
接触部で火花が飛び、故障の原因になります。

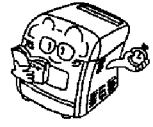


金・銀模様の入った容器は使わない

●金・銀模様の入った容器は使わないでください。
模様がはげたり、火花が飛び破損の原因になります。
酒・油類などは火花で引火し、火災の原因になります。

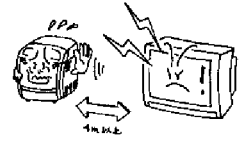
皿にあった時間設定を

●皿にあった正確な時間設定が必要です。
時間は短めにセットし、でき上がりを確認しながら時間を追加するようにしましょう。



テレビやラジオを近くに置かない

●テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビやラジオは4m以上離してください。



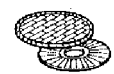
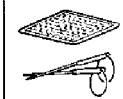
電子コンベックをお使いになる前に

使える容器・使えない容器

○印は使えます。
×印は使えません。

	耐熱性ガラス容器	耐熱性のないガラス容器	陶　磁　器	プラスチック類	金属容器
	●キャセロール ●パイレックス パイロセラム ●カスタードカップ 急冷すると割れることがあります。	●強化ガラス ●カットグラス 	●グラタン皿 ●茶わん 急冷すると割れることがあります。		●ステンレス器 ●ホーロー引き器 ●アルミ製容器
コンベック調理	○ 直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。耐熱温度120°C程度のガラス容器は割れることがあるので使わないでください。	× 割れることがあるので使わないでください。	○ 色絵付けしてあるものは、変色することがありますので使わないでください。	× 変形したり溶けることがありますので使わないでください。	○ 取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けることがあるので使わないでください。
電子レンジ調理	○ 電子レンジ加熱専用または直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。	× 割れることがあるので使わないでください。	○ 金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めることがあるので使わないでください。	○ 耐熱温度140°C以上のものは使えます。（ふたの部分の耐熱性もご確認ください） メラニン樹脂製容器は変質するため使わないでください。 変形したり溶けることがあります。	× 電波を通さないので調理できません。
コンビネーション調理	○ 直火用の超耐熱ガラス容器は使えます。耐熱温度120°C程度のガラス容器は割れることがあるので使わないでください。	× 割れることがあるので使わないでください。	○ 金銀の模様やひび模様のものは火花がとんだり、器を傷めることがあるので使わないでください。色絵付けしてあるものは、変色することがあります。	× 変形したり溶けることがあるので使わないでください。	× 取っ手がプラスチックなどでできているものは変形したり溶けることがあるので使わないでください。電波を通さないので調理できません。

○印は使えます。
×印は使えません。

	ラップ類	アルミホイル	漆　器	木・竹・紙の容器	金網・金串
					
コンベック調理	× 溶けることがあるので使わないでください。	○	× 耐熱性がないので使わないでください。	× 耐熱性がないので使わないでください。	○ 金網・金串が庫内に触れないようにご注意ください。
電子レンジ調理	○ 耐熱温度140°C以上のものは使えます。砂糖、油などが多く入った料理は高温になり、ラップが溶けることがあります。	× 茶碗蒸しのフタにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することができます。	× 耐熱性がないので使わないでください。	× 耐熱性がないので使わないでください。	× 火花がと心配があるので使わないでください。
コンビネーション調理	× 溶けることがあるので使わないでください。	× 茶碗蒸しのフタにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することができます。	× 耐熱性がないので使わないでください。	× 耐熱性がないので使わないでください。	× 火花がと心配があるので使わないでください。

コンベック加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思わぬ失敗をすることがあります。

電子コンベックをお使いになる前に

■から焼きしましょう。

1.ガスを接続する。

ガス用ゴム管を用いて、ガス栓に接続してください。

（ゴム管はできるだけ短くし、折れたりねじれたりしないようにしてください。）

⚠ 警告

禁止 ■ガス用ゴム管以外は使わない。
■古いゴム管は使わない。
■ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない。
ガス漏れに原因になります。

指示 ■ゴム管は確実に接続する。
ホースエンドの赤線まで差し込みゴム管止めで止める。

2.電源プラグを接続する。

電源プラグをコンセントに接続してください。

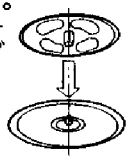
（交流100V定格15A）

⚠ 警告

禁止 ■電源コードは加熱しない・キズをつけない。
電源コードは排気口の上を通さないでください。また、電源コードを機器ではさみ込まないようにしてください。電源コードが破損し、感電や火災の原因となります。

3.ターンテーブル台を正しくセットする。

●部品箱の中からターンテーブル台を取り出し庫内中央のターンテーブル軸に差し込んでください。そして、軽く回してかみあっているか確かめてください。



4.コンベックのから焼きをする。

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の加工油を焼ききるためにまず、から焼きをしてください。

「電子コンベックを使いましょう」(P23)参照し、300℃で20分間程度庫内のから焼きをしてください。このとき煙と臭いがでることがありますが異常ではありません。

⚠ 注意

指示 ■庫内に不要な物がないことを確かめる。
から焼きをするときは、オーブン庫内に異物がないことを確認してから行ってください。オーブン庫内の食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

お願い
オーブン皿、ターンテーブルはから焼きをしないでください。ひずむ場合があります。

■時刻を合わせましょう

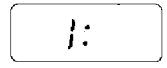
〈例〉時刻を10時15分に合わせるとき。

1.電源の接続を確認する。

2.時刻を合わせる。

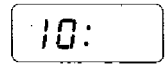
①「時刻合わせ」キーを押します。

表示管部に「 1: 」が表示されます。



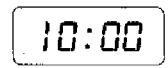
②「時間・重さ(g)合わせ」つまみを左または右に回転させ「時」の単位を合わせます。

「時間・重さ(g)合わせ」つまみの位置により「 1 ～ 12 」までの数字が表示されます。



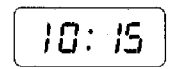
③「時刻合わせ」キーを押します。

表示管部に「 10:00 」が表示されます。



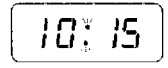
④「時間・重さ(g)合わせ」つまみをを左または右に回転させ「分」の単位を合わせます。

「時間・重さ(g)合わせ」つまみの位置により「 00～59 」までの数字が表示されます。



⑤「時刻合わせ」キーを押します。

コロンが点滅します。これで時刻合わせは完了です。



3.時刻を修正する

①時の修正

「時刻合わせ」キーを1回押し、「時間・重さ(g)合わせ」つまみで数字(時)を修正後、「時刻合わせ」キーを2回押してください。

②「分」の修正

「時刻合わせ」キーを2回押し、「時間・重さ(g)合わせ」つまみで数字(分)を修正後、「時刻合わせ」キーを1回押してください。

●時刻表示には「午前」・「午後」の区別はありません。
●時刻合わせは1時00から12時59分までで、0時は12時として合わせます。

●電源プラグをコンセントから抜いたり、停電の時は時刻表示は消えます。この場合は再び時刻合わせをしてください。
●時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。
●数字表示が出ないときは、電源プラグを一度抜き、約1分間経過後に再び差し込んでください。正常な動作にもどれば故障ではありません。

電子コンベックを使いましょう

コンベックの使い方 (予熱の場合)

手順	操作	表示部	ご注意
1.「コンベック」キーを2度押します。 (予熱をしないとき …1度押し 予熱をするとき …2度押し)	 「コンベック」キーを押すと表示ランプが点灯します。「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(焼網)(g) 2 00 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 例 200℃に合わせてあった場合、「コンベック」キー2度押して「予熱」が点灯します。	「コンベック」キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
2.「温度調節」つまみを回し調理温度を合わせます。	 調理温度を合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(焼網)(g) 3 00 設定温度を表示します。 〈例〉300℃に合わせます。	温度設定は、100℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 〈前回の調理終了後30分以内の場合〉前回の設定温度が表示されます。前回の設定温度を変更しない時はこの操作は不要です。
3.「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(焼網)(g) 10:00 例 10分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。 〈前回の調理終了後30分以内の場合〉前回の設定時間が表示されます。前回の設定時間を変更しない時はこの操作は不要です。
4.「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。予熱をはじめます。	(ソフト)(予熱)(焼網)(g) 10:00 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。予熱中は調理時間表示は変わりません。予熱中にオーブン扉を開けると、予熱は解除されます。 予熱中に「コンベック」キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈予熱完了〉	ピッピッ・・・ 予熱が完了しますと「ピッピッピッピッピッ」とブザーで5回お知らせします。	(ソフト)(予熱)(焼網)(g) 10:00 「予熱」が点滅します。	

手順	操作	表示部	ご注意
5.食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。	(ソフト)(予熱)(焼網)(g) 10:00 オーブン扉を開くと「予熱」が消灯します。	予熱調理の場合、食品に熱をうばわれるため、庫内温度が下がる場合がありますが、調理のでき具合いには関係ありません。
6.「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	(ソフト)(予熱)(焼網)(g) 10:00 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	(ソフト)(予熱)(焼網)(g) : 0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
7.食品を取り出します。		(ソフト)(予熱)(焼網)(g) 10:15 現在の時刻表示になります。(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。

調理途中に扉を開き、引き続き加熱したいとき

タレをぬるなどで調理途中にオーブン扉を開き、引き続き加熱したいときは、オーブン扉を閉じて再び「調理スタート」キーを押してください。残りの時間分加熱します。

すべての加熱調理に共通です。

同じ調理を繰り返し行うとき(リピート機能)

コンベック調理およびコンビ調理は、前回使用した調理選択キーを押すだけで、同じ「時間」「温度」が設定されます。「調理スタート」キーを押して調理してください。

調理終了後30分以上経過した場合、リピート機能は解除されます。

電子コンベックを使いましょう

コンベックの使い方 (予熱をしない場合 ソフト仕上げの場合)

手順	操作	表示部	ご注意
1.食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 8:05	時刻表示 (時刻合わせがしてある場合)
2.「コンベック」キーを押します。 (予熱をしないとき …1度押し ソフト仕上げのとき …3度押し)	 「コンベック」キーを押すと表示ランプが点灯します。「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 2 00 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 (例) 200℃に合わせてあった場合。	「コンベック」キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3.「温度調節」つまみを回し調理温度を合わせます。	 調理温度を合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 3 00 設定温度を表示します。 (例) 300℃に合わせます。	温度設定は、100℃～300℃の範囲で10℃単位でできます。 〈前回の調理終了後30分以内の場合〉前回の設定温度が表示されます。前回の設定温度を変更しない時はこの操作は不要です。
4.「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 10:00 (例) 10分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。 〈前回の調理終了後30分以内の場合〉前回の設定時間が表示されます。前回の設定時間を変更しない時はこの操作は不要です。
5.「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 10:00 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 調理中に「コンベック」キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) : 0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6.食品を取り出します。		(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 8:15 現在の時刻表示になります。 (時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。

お願い イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから
高温で調理した後、イースト発酵を行う場合は庫内を十分に冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

イースト発酵の使い方

手順	操作	表示部	ご注意
1.食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 9:44 時刻表示(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
2.「コンベック」キーを押します。	 「コンベック」キーを押すと表示ランプが点灯します。「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 2 00 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 (例) 200℃に合わせてあった場合。	「コンベック」キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3.「温度調節」つまみを回し、「発酵」に合わせます。	 調理温度を「発酵」合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 40 35、40、45℃の温度を選びます。	設定温度については P.12を参照してください。
4.「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間をセットします。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 30:00 セットした時間が表示されます。 (例) 30分に合わせます。	調理時間の範囲は、0～90分です。
5.「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 13:30 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。 残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。 強制冷却運転をして、庫内の温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。(P.13を参照してください)
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) : 0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6.食品を取り出します。		(ソフト)(予熱)(蒸焼)(g) 10:15 現在の時刻表示になります。 (時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。

電子コンベックを使いましょう

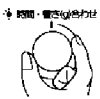
電子レンジ(強および弱)の使いかた

お願い：電子レンジはターンテーブル皿をお使いください。

手順	操作	表示部	ご注意
1.食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。	(ソフト)(予熱)(重量)(g) 10:13 時刻表示(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
2.「電子レンジ」キーを押します。 (「レンジ強」のとき…1度押し 「レンジ弱」のとき…2度押し)	 「電子レンジ」キーを押すと表示ランプが点灯します。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(重量)(g) : 0 「レンジ強」が点灯します。(レンジ「弱」のときは「レンジ弱」が点灯します)	調理選択キーの種類により最大30分、最大90分に自動的に切り替わります。「電子レンジ」キーを押すと、時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3.「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(重量)(g) 1:30 セットした加熱時間を表示します。 〈例〉1分30秒に合わせます。	調理時間の範囲は 電子レンジ強：0~30分 電子レンジ弱：0~90分 です。
4.「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	(ソフト)(予熱)(重量)(g) 1:29 残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	(ソフト)(予熱)(重量)(g) : 0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5.食品を取り出します。		(ソフト)(予熱)(重量)(g) 10:15 現在の時刻表示になります。 (時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。

解凍の使い方

お願い：解凍はターンテーブル皿をお使いください。

手順	操作	表示部	ご注意
1.食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。	(ソフト)(予熱)(重量)(g) 10:08 時刻表示(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
2.「解凍」キーを押します。	 「解凍」キーを押すと表示ランプが点灯します。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(重量)(g) 「g」が点灯します。	「解凍」キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3.「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、食品の重さをセットします。	 食品の重さをセットします。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	(ソフト)(予熱)(重量)(g) 3 00 セットした食品の重さを表示します。	重さの範囲は、 0~1600gです。
4.「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	(ソフト)(予熱)(重量)(g) 6:03 食品の重さ表示から残り時間の表示に変わります。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。強制冷却運転をして、庫内の温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。(P.13を参照してください)
〈調理完了〉	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	(ソフト)(予熱)(重量)(g) : 0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5.食品を取り出します。		(ソフト)(予熱)(重量)(g) 10:15 現在の時刻表示になります。 (時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。

●食品は同じ種類のもので大きさをそろえます。
●冷凍食品は冷凍室から出したての完全に凍っているものをお使いください。

電子コンベックを使いましょう

コンビニ・コンビの使い方

お願い
コンビニ・コンビはターンテーブル皿をお使いください。

■コンビニ1・2の場合

手順	操作	表示部	ご注意
1.食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。	10:08 時刻表示(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
2.「コンビ」キーを押します。 1度押しで コンビニ1	 「コンビ」キーを押すとコンビニ1の表示ランプが点灯します。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	3:00 調理時間3分00秒が自動的に表示されます。	「コンビ」キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
2度押しで コンビニ2	 「コンビ」キーを2度押すとコンビニ2の表示ランプが点灯します。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	7:00 調理時間7分00秒が自動的に表示されます。	
3.「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	2:30 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。
(調理完了)	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	:0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
5.食品を取り出します。		10:15 現在の時刻表示になります。(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。

コンビニ1及び2では温度は自動的に設定されますので変更はできません。
調理時間は変更できます。変更するときは「時間・重さ(g)合わせ」つまみで合わせます。(最大15分)
コンビニはガスと電子レンジの同時加熱ですので使う容器はコンビネーション調理で使える容器を使用してください。

■コンビの場合

手順	操作	表示部	ご注意
1.食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オーブン扉を閉めます。	10:02 時刻表示(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
2.「コンビ」キーを3度押します。	 「コンビ」キーを3度押すとお示ランプが点灯します。「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。	200 「温度調節」つまみの現在の設定温度を表示します。 (例) 200℃に合わせてあった場合。	「コンビ」キーを押すと時刻表示は消えます。(時刻合わせがしてある場合)
3.「温度調節」つまみを回し調理温度を合わせます。	 調理温度を合わせます。「時間・重さ(g)合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。	230 設定温度を表示します。 (例) 230℃に合わせます。	温度設定は、100℃~300℃の範囲で10℃単位でできます。 〈前回の調理終了後30分以内の場合〉前回の設定温度が表示されます。前回の設定温度を変更しない時はこの操作は不要です。
4.「時間・重さ(g)合わせ」つまみを回し、調理時間を合わせます。	 調理時間を合わせます。「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。	12:00 (例) 12分に合わせます。	調理時間の範囲は、0~90分です。 〈前回の調理終了後30分以内の場合〉前回の設定時間が表示されます。前回の設定時間を変更しない時はこの操作は不要です。
5.「調理スタート」キーを押します。	 「調理スタート」キーを押します。	10:00 オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。残り時間を表示します。	調理スタートと同時に庫内灯が点灯します。 調理中に「コンビ」キーを押すと表示部に現在の庫内温度が表示されます。
(調理完了)	ピー 調理時間が「0」になると、調理完了を「ピー」とブザーでお知らせします。	:0	調理完了と同時に庫内灯は消灯します。
6.食品を取り出します。		10:15 現在の時刻表示になります。(時刻合わせがしてある場合)	扉を開けると同時に庫内灯は点灯します。

点検・お手入れをしましょう

⚠危険

分解禁止

下記のお手入れする部分以外には、機器に手を加えないでください。絶対に分解しないでください。

⚠警告

電源プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

⚠注意

禁止

●点検・お手入れは、必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。（オーブン庫内・排気口まわりは、特に注意してください）
●点検・お手入れ後は、機器内や庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

日常の点検

点検場所	点検内容
ゴム管	古くなってひび割れ、折れたり、機器に触れたりしていませんか。
電源コード	電源コードの被覆が破れていませんか。
電源プラグ	電源プラグにほこりが付着していませんか。 電源プラグは刃の根元まで差し込まれていますか。
排気口	排気口にものがのっていませんか。 排気口が階などで詰まっていませんか。
機器周辺	燃えやすいものが置いてありませんか。

お願い

機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。

お手入れ

■機器本体

●乾いた布でふいてください。
●汚れのひどいときは、中性洗剤で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分ふき取ってください。

お願い

●機器の表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
●アルカリ性洗剤など使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。

■庫内

●庫内は、セルフクリーニング仕上げになっています。乾いた布でからぶきしてください。

セルフクリーニング仕上げとは

調理中に飛び散った脂が一箇所にかたまらないように薄く広げ、温度が高いときに蒸発や炭化を早める効果があり、ベトベトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。

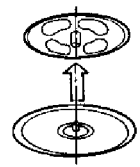
お願い

●脂の付着量が多すぎてベトベトした感じになったときは、300℃で30分～1時間程度、から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。
●洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きやからぶき以外はしないでください。
●本製品は家庭用が対象で、業務用使用の場合はセルフクリーニングの効果が減少します。また、脂の付着量が多くなりますと、庫内火災の原因となりますので使用のつど脂の除去をしてください。

■付属品

オーブン皿や網などは、ご使用のたびに、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふきとってください。

●ターンテーブル台



持ち上げるだけで簡単にはずれます。中性洗剤で洗ってください。

●付属品

ターンテーブルやオーブン皿・網などは、ご使用のたびに、スポンジやたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふきとってください。

故障かな？と思ったら-

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。

●調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

1 コンベックの場合

現象	原因	処置方法	参照ページ
点火しない	電気がきていない	電源プラグが抜けていませんか。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	21
	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にしてください。	21
庫内温度があがらない	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にしてください。	21
うまく調理できない	排気口がふさがっている	障害物を取り除いてください。	4

2 電子レンジの場合

現象	原因	処置方法	参照ページ
全く動かない	電気がきていない	電源プラグが抜けていませんか。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	21
ターンテーブルが回転しない	タイマーの設定忘れ	タイマーを設定してください。	27
	調理スタートキーの押し忘れ	調理スタートキーを押してください。	27
ターンテーブルから異常音がでる	ターンテーブルが正しくセットされていない	ターンテーブル台を正しくセットしてください。	21
食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミホイルなどでおおわれている	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	19・20
	からだきに近い状態である	コップ1杯の水を庫内に入れておく。	18
庫内で火花がでる	庫内壁に金属(網、アルミホイル、金串など)が触れている	金属が触れないようにセットしてください。	18
	電子レンジに適した容器を使用していない(金粉・銀粉の容器、針金で編んだ金網など)	電子レンジに適した容器に取り替えてください。	19・20

エラーの表示内容

表示	内容	処置
11	●ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にし、再操作する。 再度同じ状態になる場合は点検を依頼する。
12	●途中失火	ガス栓を閉め、電源プラグを抜いて、使用を中止し、点検・修理を依頼する。
31	●サーミスタの故障	
61	●庫内ファンの故障	
70 71	●電子回路の故障	
72	●炎検知回路の故障	
24	●操作スイッチの故障	

こんな場合は故障ではありません

現象	理由
●はじめてコンベックを使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を塗っています。コンベックをはじめて使うと、その油が焼けて煙がでます。 はじめてコンベックをお使いのときは庫内の油を焼ききるために300℃で約20分から焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、庫内に異物がないことを確認してから行ってください。
●イースト発酵の場合、バーナーに火がつかない	●夏場など、室温が高く発酵の温度以上になっている。 ●バーナーの燃焼時のみファンが回転する装置になっています。庫内の温度が高い場合動きません。
●点火後や消火後にキシミ音が出る	●オーブン本体が加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。
●運転中にカチンと音がする	●温度調節をするための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの音です。
●電子レンジが作動するときに音が出る	●電子レンジが作動したときに金属が磁界により引っ張られるときに起こる音で故障ではありません。

●朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがくるまで数回、点火操作を繰り返してください。

お願い

なお、異常のあるときやわからないときには、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガスにご連絡ください。

アフターサービスは？ 長期間使用しない場合は？

アフターサービスは？

サービスのお申し込み

●33ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
●確認のうえ、それでも不具合いな場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。
●ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品名…コンビネーションレンジ
2．品番…本体の左側面に貼付してあります。
3．故障、異常の現象…できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

(例)

(N) 21-807
大阪ガス株式会社 06

転居される場合

●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類を確認のうえ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガスにご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証と補修について

この器具には保証書がついています。
●保証期間中は……保証書に記載のように器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●保証期間経過後は…お買い上げの店もしくはもよりの大阪ガスにご相談ください。
補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後9年間です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

長期間使用しない場合は？

●ガス栓を必ず閉めてください
●電源プラグをコンセントから抜いてください。
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。(P32参照)

仕様

品番		21-807型
形式の呼び		RMC-12E
品名		コンビネーションレンジ・電子コンベック
点火方式		連続放電点火
外形寸法		高さ516.5mm×幅490mm×奥行586.5mm
コンベック庫内有効寸法		高さ205mm×幅340mm×奥行375mm
質量		37kg(付属品除く)
ガス接続		9.5mmφガス用ゴム管
電源		AC100V(50Hz—60Hz共用)
消費電力	コンビ使用	1100W
	コンベック使用	85W
高周波出力		強：500W 弱：200W相当
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置
付属品		オーブン皿(2)、網(2)、ターンテーブル、オーブン皿取っ手、クックブック、コンビニ調理用ブック、取扱説明書、保証書、お料理講習会申込みはがき、アース線

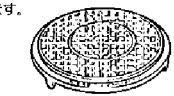
使用ガス	1時間当たりのガス消費量
都市ガス用 13A	5.23kW (4500kcal/h)
LPガス用	5.25kW (0.375kg/h)

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。

●解凍網 (426-100-0001)

・生もの解凍（肉、魚などを生にもどす）のときターンテーブルにのせて使用してください。
※生もの解凍以外には絶対に使わないでください。発火のおそれがあります。



外形寸法